

Année scolaire 2014-2015

Objectifs pédagogiques :

- Connaître l'origine des produits alimentaires, notamment la viande, et leurs modes de production (élevage, alimentation...).
 - Connaître les labels de qualité : AOC, agriculture bio, label rouge... leurs spécificités, leurs différences, ...
 - Sensibiliser à l'importance des signes de qualités dans l'économie d'une exploitation et d'un territoire, impact sur le développement local
 - Montrer les liens entre agriculture de qualité et préservation du milieu naturel, des paysages et de la biodiversité
-

Afin de répondre à ces objectifs, la Maison du Fin Gras vous propose plusieurs activités pouvant, évidemment, se combiner entre elles :

1/ Visite de l'espace muséographique de la Maison du Fin Gras

Découverte de l'AOC Fin Gras et de l'élevage du Mézenc via une muséographie de qualité : film, clips vidéo, panneaux explicatifs et photos.

Thèmes abordés :

- **Le savoir-faire des éleveurs**
- **les prairies naturelles et le foin**
- **le cahier des charges de l'AOC**
- **les races de vaches**
- **les pièces de viande**
- **La tradition d'élevage et la naissance de la production**

**Durée : 1h environ.
Tarif : 2.50€
par personne. ***

Des fiches pédagogiques sont disponibles et à disposition des étudiants sur demande.

2/ Randonnée « environnement et agriculture ».

Randonnée pédestre encadrée par un accompagnateur moyenne montagne diplômé.
Distance : environ 6 km.

Thèmes abordés :

- **Lien entre agriculture et environnement: flore, paysages...**
- **enjeux pour la biodiversité.**

Durée : 3h environ.

Tarif : forfait 160€ *

3/ Visite d'une exploitation agricole.

Pour une découverte sur le terrain, des éleveurs accueillent également les groupes.

Thèmes abordés :

- **le travail de l'éleveur, la production au quotidien dans les exploitations**
- **la réalité d'une ferme d'aujourd'hui : le matériel, les bâtiments, ...**
- **l'intérêt de l'AOC pour l'exploitation : un impact économique, social et humain**
- **l'approche des animaux**

Durée : 1h environ.

Tarif : 55€ (forfait) *

4/ Approfondissement avec un technicien agricole sur les sujets suivants :

- Les signes de qualités, AOC, IGP... expliqués en prenant l'exemple du Fin Gras.
- La gestion quotidienne d'une appellation : organisation de la filière, contrôles et institutions concernées, financements. Notions d'opérateurs, d'ODG, d'organisme de contrôle, l'INAO, ...

Durée : 1h environ.

Tarif : 50€ (forfait) *

*Sous réserve de modification en 2015